



PROEF EEN STUKJE
KAASGESCHIEDENIS IN DE
OUDE KAASMAKERIJ

EDUCATIEF AANBOD
SECUNDAIR ONDERWIJS

_ VOORSTELLING

Ergens in Vlaamse velden – op een steenworp van Tyne Cot Cemetery, hét symbool van de onuitwisbare sporen die WO I in deze streek heeft getrokken – vind je Sint-Jozef, een kaasmakerij uit het interbellum. In dit prachtige stukje erfgoed brengen we de rijke traditie van het kaasmaken op een boeiende, interactieve manier opnieuw tot leven en leer je alles wat je altijd al wilde weten over kazen maar nooit durfde te vragen.

Via deze lesbrief willen we een houvast bieden aan de onderwijzer die met zijn of haar klas De Oude Kaasmakerij bezoekt. In dit document wordt toegelicht welke pakketten we aanbieden, welke zaken tijdens een bezoek aan bod komen, welke voorzieningen in het museum aanwezig zijn en met welke toeristische bezienswaardigheden een bezoek aan De Oude kaasmakerij gecombineerd kan worden teneinde een aantrekkelijk dagprogramma samen te stellen.

NL

Ergens in Vlaamse velden – op een steenworp van Tyne Cot Cemetery, hét symbool van de onuitwisbare sporen die WO I in deze streek heeft getrokken – vind je Sint-Jozef, een kaasmakerij uit het interbellum. In dit prachtige stukje erfgoed brengen we de rijke traditie van het kaasmaken op een boeiende, interactieve manier opnieuw tot leven en leer je alles wat je altijd al wilde weten over kazen maar nooit durfde te vragen.



NL

DEGUSTEREN DOET WAARDEREN

Tijdens een uitgebreide degustatie leer je de verschillende kaasfamilies van elkaar te onderscheiden en maak je kennis met enkele heerlijke kazen. Een must voor elke kaasliefhebber!



NL

Tussen de wereldoorlogen groeide het maken van kaas uit van een ambacht tot een deels industriële activiteit. De Oude Kaasmakerij laat je zien hoe kaas tot stand kwam én komt en neemt je mee voor een fascinerende tocht doorheen het productieproces. Ondertussen kunnen de kinderen op zoek naar een illustere kaasdief via het kinderparcours.

EN

WHERE CRAFT MEETS INDUSTRY

In the period between the two world wars cheese making developed from a craft into a partially industrial activity. De Oude Kaasmakerij shows you how cheese was and is made and takes you on a fascinating journey through the production process. Meanwhile the children can search for the illustrious cheese thief via the children's track.

FR

À LA CROISÉE DE L'ARTISANAT ET DE L'INDUSTRIE

Entre les deux guerres, la fabrication de fromage connaît une transition de l'artisanat à une activité semi industrielle. L'Ancienne Fromagerie vous dévoile comment naît et naissait le fromage, et vous guide à travers l'histoire fascinant de son processus de production. Qui plus est, durant cette visite, les enfants peuvent partir à la recherche d'un célèbre voleur de fromage grâce au parcours qui leur est consacré.



EN

ENTER THE OLD CHEESE DAIRY SINT-JOZEF

In Flanders Fields – at a stone's throw from Tyne Cot Cemetery, the symbol of the indelible remains WWI left in this region, you find Sint-Jozef, a cheese dairy dating from the interwar period. In this beautiful piece of history we try to bring the rich tradition of cheese making back to life in an interactive way and you will learn everything you always wanted to know about cheeses, but never dared to ask.

FR

DÉCOUVREZ L'ANCIENNE FROMAGERIE SINT-JOZEF

Quelque part dans la campagne flamande – à quelques pas du Cimetière militaire de Tyne Cot, le symbole par excellence des marques indélébiles laissées par la Première Guerre mondiale dans la région – se trouve Sint-Jozef, une fromagerie datant de l'entre-deux-guerres. C'est dans ce remarquable monument historique que nous vous faisons découvrir la riche tradition de la fabrication du fromage, de manière à la fois captivante et interactive. Vous y apprendrez tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les fromages sans jamais oser le demander!



EN

GET TO KNOW CHEESE THROUGH AND THROUGH

Appreciating by tasting – During an extensive tasting you get to distinguish the different cheese families and you become acquainted with some delicious cheeses. A must for each cheese lover!

FR

DEVENEZ INCOLLABLE SUR LE FROMAGE

L'apprentissage par le goût – Au cours d'une vaste dégustation de fromages, vous apprendrez à reconnaître les familles et faire avec l'assortiment gustatif de quelques délicieuses variétés. Un rendez-vous incontournable pour tous les amoureux du fromage!

_WAT

Het kaasmuseum De Oude Kaasmakerij biedt een divers programma op maat van de specifieke doelgroepen.

Voor het secundair & voedingsonderwijs hebben we een educatieve rondleiding op maat, eventueel gecombineerd met een begeleide degustatie.

Een extra mogelijkheid voor het secundair onderwijs is onze gloednieuwe workshop kaas maken. Verder in deze brochure komt dit pakket uitgebreid aan bod.

Onze gidsen zijn educatief onderlegd en leggen de nadruk op een aantal specifieke onderwerpen. Naargelang de graad, het opleidingsniveau en de vragen vanuit de scholen komen deze elementen in meerdere of mindere mate aan bod.

Een greep uit de onderwerpen:

- De weg van koe naar supermarkt: hoe ziet het productieproces van kaas eruit? Hoe ging het eraan toe op een oud melkveebedrijf en hoe produceert men kaas in een moderne kaasmakerij?
- De evolutie van melk tot kaas. Ontdek stapsgewijs de verschillende (chemische) processen die plaatsvinden bij de productie van kaas
- De verschillende soorten kaas. Wat is het verschil tussen een blauwschimmelkaas en een verse kaas, waar ligt het onderscheid tussen een harde en halfharde kaas, ... Op een bevattelijke manier wordt getoond welke soorten kazen bestaan en wat hun onderscheidende kenmerken zijn (smaak, geur, uitzicht, textuur, ..)
- Hoe worden kazen versneden? Hierbij is aandacht voor de verschillende kaassoorten en hun eigen specifieke versnijdingwijze. Het antwoord op de waarom-vraag staat hier cruciaal.
- België en Frankrijk als kaaslanden. Als het kaasland bij uitstek komen Franse kazen uiteraard uitgebreid aan bod. Maar er is ook aandacht voor de Belgische Kazen. Tijdens de rondleiding leert men dat voor de vele Franse kazen bijna steeds een kwaliteitsvolle Belgische tegenhanger is.
- Foodpairing. Kaas wordt automatisch gelieerd aan bepaalde andere voedingsproducten. Tijdens de rondleiding komen we lekkere combinaties te weten en hoe dit komt.
- Het gebruik van kazen in gerechten. Op welke manier kan men koken met kaas en welke tips zijn er voor het gebruik van kaas in de keuken.
- Hoe wordt kaas het best bewaard. Tips voor het bewaren van kaas met aandacht voor de verschillende kazen.
- Plaats van zuivel en kaas in de nieuwe voedingsdriehoek. Zijn zuivelproducten gezond of niet en wat is de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid zuivelproducten.

_ DIDACTISCH MATERIAAL

- Op onze website vindt u links naar educatieve programma's.
- Op vraag krijgt u voorafgaand op het bezoek een bundel met alle opportune informatie over 'kaas' en 'zuivel', toegepast op het bezoek.

_ VOORZIENINGEN

- ruime parking met plaats voor bussen
- toiletten (ook voor andersvaliden)
- volledig toegankelijk voor andersvaliden
- cafetaria
- bereikbaar met belbus vanuit station Ieper
- uitgeruste workshopruimte

_ ARRANGEMENTEN

- Tyne Cot Cemetery: de grootste Britse militaire begraafplaats uit WOI (Passendale, op 1,5 km)
- In Flanders Fields Museum: hét museum over WOI (Ieper, op 7 km)
- Memorial Museum Passchendaele: museum volledig gewijd aan de Slag van Passendale, de grootste veldslag uit WOI (Zonnebeke, op 4 km)
- Boerderijbezoek: mogelijkheid tot het bezoeken van een melkveebedrijf, een vleesverwerkend bedrijf, groentenkweker, ...
- Nationaal Hopmuseum Poperinge: hét museum over de geschiedenis van de hop, één van de hoofdbestanddelen van bier (Poperinge, op 35 km)
- Doelbos Zonnebeke: een van de grootste groengebieden uit de Westhoek met binnenin een indrukwekkend monument uit WOI (Zonnebeke, op 5 km)
- Ieper: de (heropgebouwde) historische stad met haar vestingen, de vele chocolatiers en historische binnenstad (op 7 km)
- Bellewaerde: pretpark (Ieper, op 5 km)

Onze medewerkers staan steeds klaar om te helpen bij de samenstelling van een dagprogramma. Neem hiervoor contact met ons op via mail of per telefoon

_ PRAKTISCHE AFSPRAKEN

Het is aangewezen om een bezoek vooraf te reserveren. Neem hiervoor contact op met onze medewerkers en vergeet hierbij niet te vermelden om hoeveel leerlingen het gaat.

We hebben op onze website een makkelijk invulformulier via google forms.

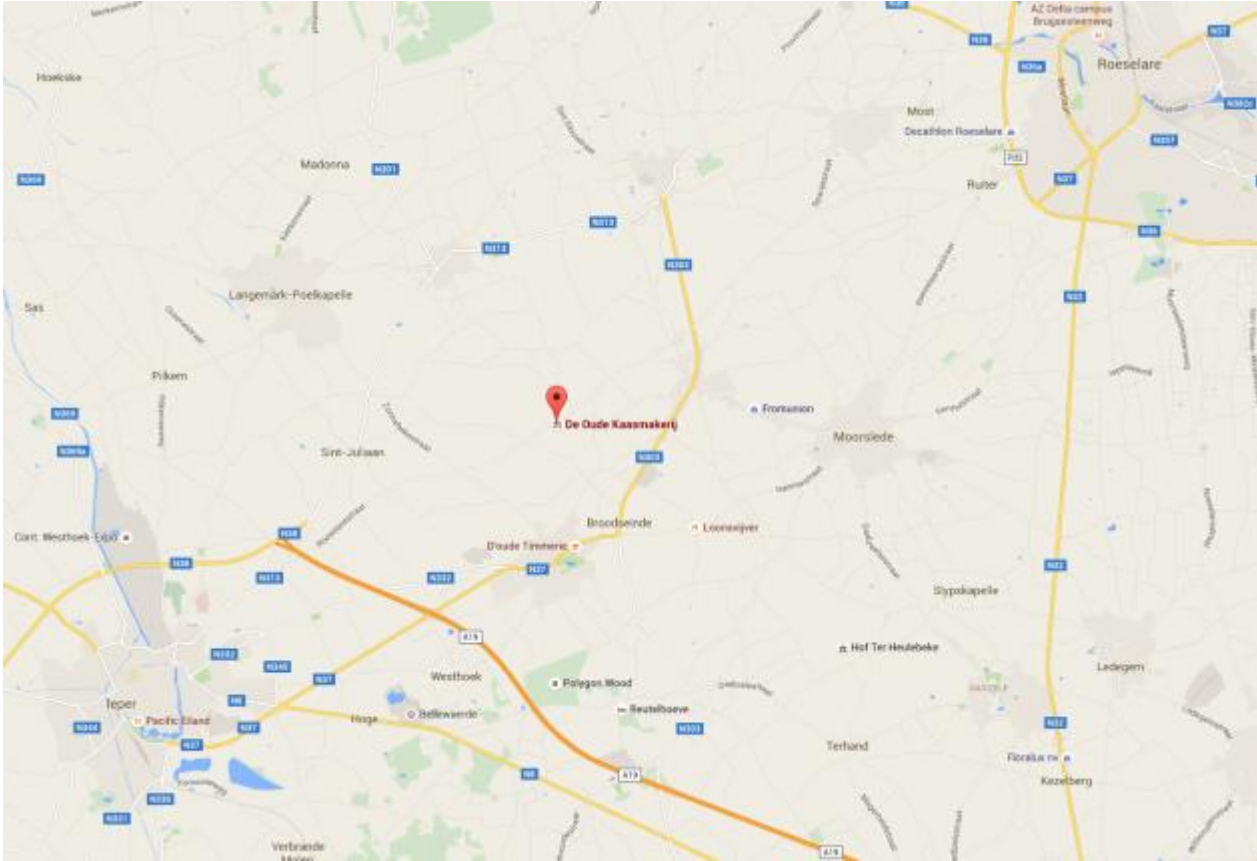
Contact

Kaasmuseum Passendale
De Oude Kaasmakerij
's Graventafelstraat 48a
8980 Passendale

+ 32 (0) 51 77 70 05

#oudekaasmakerij #saycheese

info@deoudekaasmakerij.be
www.deoudekaasmakerij.be



_Pakket 1: Van koe tot koelkast

Heden en verleden, Productie, Voedingsketen, Wetenschappelijk

Een bezoek aan De Oude Kaasmakerij is een leerrijke ervaring. Een deskundige gids toont interactief het verhaal van koe tot koelkast. Uiteraard blijft de rol van de gids hierin cruciaal. Hieronder geven we een overzicht van de educatieve waarden:

- **Heden en verleden** worden geduid. De beschermde kaasfabriek is een levendige presentatie van het verleden ten tijde van het interbellum. Schermen werpen een blik op de huidige situatie. **Productieproces**, technieken, maatschappelijk kader, voedselketen... worden geduid.
- Specifieke **vakterminologie** komt aan bod.
- Doorheen het productieproces kaderen we de **wetenschappelijke processen**.
- **Voedselketen** aan de hand van het product kaas. Doorheen de gidsbeurt tonen we de afgelede weg van het afgewerkte product 'kaas', dat je in de supermarkt vindt.
- We hebben aandacht voor de plaats van kaas in de actieve voedingsdriehoek. We bieden een blik in **zuivel en gezondheid**.
- Tot slot tonen we het **kaaslandschap**. Een overzicht van de verschillende families, met hun kenmerken en culinaire mogelijkheden.

Praktische informatie

Een begeleide rondleiding duurt ongeveer 1u15minuten.

Gecombineerd met een zoektocht of degustatie duurt dit om en bij de 2 uur.

4,00 euro per student secundair - leraren en begeleiders gratis (incl. lesbrief en didactische handleiding)

30 euro per gids (max. 30 lln. Per gids)

3,00 euro per kaasdegustatie (proefbordje met 4 streekkazen)

Reservaties en info via info@deoudekaasmakerij.be of het online invulformulier

_Pakket 2: Degustatietoer

Heden en verleden, zintuigelijk, soorten, productie

Een bezoek aan De Oude Kaasmakerij is een leerrijke en zintuigelijke ervaring. Een deskundige gids neemt de studenten mee doorheen het kaaslandschap en duidt de diverse kenmerken. Hieronder geven we een overzicht van de educatieve waarden:

- **Heden en verleden** worden geduid. De beschermde kaasfabriek is een levendige presentatie van het verleden ten tijde van het interbellum. Schermen werpen een blik op de huidige situatie. **Productieproces**, technieken, maatschappelijk kader, voedselketen... worden geduid.

- Specifieke **vakterminologie** komt aan bod.
- Doorheen de gidsbeurt bieden we een kijk op het **zintuigelijke karakter** van kaas en afgeleide zuivelproducten. De focus wordt hierbij gelegd op het ruiken en het proeven van 2 soorten kaas en 2 soorten zuivelproducten. Diverse geuren en smaken worden geanalyseerd.
- We hebben aandacht voor de plaats van kaas in de actieve voedingsdriehoek. We bieden een blik in **zuivel en gezondheid**.
- Tot slot tonen we het **kaaslandschap**. Een overzicht van de verschillende families, met hun kenmerken en culinaire mogelijkheden.

Praktische informatie

Een begeleide rondleiding duurt ongeveer 1u15minuten.

7,50 euro per student secundair, leraren en begeleiders gratis (incl. lesbrief en didactische handleiding)

30 euro per gids (max. 30 lln. Per gids)

Reservaties en info via info@deoudekaasmakerij.be

_Pakket 3: Zelf Kaas Maken

Doen, Interactief, Verkort bezoek, Productieproces, Heden en verleden

In groepjes van max. 5 studenten wordt er zelf een kaasje gemaakt. We vertrekken van verse melk vanop de hoeve om de hoek. Deze toveren we om tot verse kaas. Onderweg brengen we een kort bezoekje aan het museum en geven we duiding bij aspecten naar keuze: voedselveiligheid, voedselketen, kaaslandschap, biochemische processen, proeverij van 4 soorten kaas (deze optie is supplementair te betalen).

Dit pakket is uitgewerkt in een kant-en-klaar lespakket, toegepast op de eindtermen.

VERLOOP:

Aankomst:

Briefen leerkrachten/ begeleiders

Groepjes maken en uitdelen schortjes & hoofdnetjes – ter beschikking in De Oude Kaasmakerij

Voorstelling verschillende materialen en ingrediënten

Kaas maken in 10 stappen:

Vervolgens starten we met kaasmaken. Verse melk van de landbouwer om de hoek transformeren we in verse kaas. Onderweg staan we stil bij de verschillende stappen en het belang van deze stappen voor het uiteindelijke resultaat. In groepjes van maximum 5 kinderen maken we kaas.

Mogelijke aanvullingen in de 2 pauzes: Kort museumbezoek, al dan niet in 2 delen met focus op voedselveiligheid, voedselketen, kaaslandschap, biochemie en/of een proeverij (supplementair te betalen).

Praktische informatie

Een begeleide rondleiding duurt ongeveer 2uur

7,00 euro per student secundair, leraren en begeleiders gratis (incl. lesbrieven en didactische handleiding – met kant en klaar lespakket en toegepaste eindtermen)

30 euro per gids (max. 30 lln. Per gids)

3,00 euro per kaasdegustatie (proefbordje met 4 streekkazen)

Reservaties en info via info@deoudekaasmakerij.be

YES!

KAAS

Maar hoe wordt
dat eigenlijk
gemaakt?



© EVA
MOUTON

DOE MEE AAN ONZE WORKSHOPS

KAASMAKEN

VAN VERSE MELK TOT KAAS